



吴其濬《植物名实图考》附图

□赵瑞峰

许多人都知道明代著名医药学家李时珍的著作《本草纲目》，是举世闻名的本草药物学巨著，但对清代吴其濬的《植物名实图考》却不甚了解。

实际上，和《本草纲目》相比，《植物名实图考》无论在植物种类之多、植物地域之广、植物制图之精、征引方志之繁、用资料之规范等方面都大大超过前者，从而成为史无前例的植物分类考辨名著。

吴其濬(1789—1847年)，河南固始人，所著《植物名实图考》刊刻于道光二十八年(1848年)，成书年代应在1840年左右。全书38卷，分成谷、蔬、山草、隰草、石草、水草、蔓草、芳草、毒草、群芳、果、木12大类，载录植物1714种，附图1800多幅。所列植物大多是作者亲自采集、察访得来的，书中植物形态特征、性味、生态环境、产地、用途记录甚详。

《植物名实图考》所收录的植物，产地遍及今中国19个省，其中绝大部分植物产地分布于江西、湖南、湖北、山西、浙江、福建、广东、贵州、云南九省。只要略为注意吴其濬的生平履历，就会发现以上地方正是他宦游之地。为撰写《植物名实图考》，吴其濬以做官的便利条件，实地调查和研究该地的植物，并获得第一手资料。

可以确定的是，吴其濬曾涉足山东，并在山东进行植物调查工作。因囿于史料，目前并不清楚吴其濬究竟都到过山东哪些地方，但是根据对《植物名实图考》相关文本的解读，他到过今东营市广饶县应无疑问，收录于《植物名实图考》中的十余种山东植物多出自广饶。

吴其濬《植物名实图考》所载植物如未经实地察访，所识则多引录文献记载，如无书可征，则宁可有图无文。其中所记广饶的诸种植物，几乎不引用他书，而且其中多有“土人不识”的记录。吴其濬如果不认识所见植物，就问当地人，当地人如果也不认识，吴其濬就无法辨识，因此记载时就以“无名种类”归之，如非亲临其地考察，断不会如此着笔。

《植物名实图考》卷十三“隰草类”有“无名六种”条，就有三种产自广饶的植物。其一，产自广饶田野，丛生长条，叶如初生柳叶，微圆，茎端夏开长柄丝萼白花，层层开放，长至数尺。下叶上花，亦殊有致，土人不识；其二，产自广饶河墙。硬茎盘屈如梅，叶亦如梅叶而无齿。有细毛，附茎，发长条，开小白花如米粒，土人不识；其三，生长于广饶田野。独茎青紫色，叶如长柄小匙而瘦，面绿，背青白，有直缕，无细纹。稍端结苞如葱韭，开五瓣长筒子小白花，叶间亦抽小茎，发小叶，开花不作苞。

同卷有“马鞭花”条：“马鞭花，广饶平野有之。丛生赭茎，叶如初生柳叶，梢叶际发小枝，开小黄花，大如粟米，颇似山桂而更小。”现在人们多把马鞭花和马鞭草混为一谈，实际上这是两种不同的植物。同书卷十四就有“马鞭草”条：“《别录》下品，李时珍以为即龙牙草，处处有之。人皆知煎水以洗疮毒。”植物学家夏纬瑛在《植物名释札记》一书中说，“如今的马鞭草，花紫色”，并引陈藏器《本草拾遗》称其“节生紫花如马鞭节”。

卷十三有“附地菜”条：“生广饶田野，湖

南园圃亦有之。丛生，软茎，叶如枸杞，梢头夏间开小碧花，瓣如粟米，小叶绿苞，相间开放。或云北地呼为野苜蓿。”该菜民间俗称“黄瓜菜”“地胡椒”，药食两用。吴其濬未言其可食，“或云北地呼为野苜蓿”。同卷“野麻菜”条：“生广饶田泽，长叶布地，花又如芥，近根微红，根如白菜根，或云可食。”吴其濬听人说可食，但他自己并未尝过，因此对究竟能否食用存有疑问。

卷三十八“木类”有“马棘”条：“《救荒本草》：按马棘，广饶河滨有之，土人无识之者，或呼为野槐树，其茎亦甜。”

上述几种植物，吴其濬都是通过亲自调查研究，再载于《植物名实图考》的，此外还有数种山东植物是引录文献记载，其分布区域为淄博、泰安、曲阜、兗州等地。

《植物名实图考》卷三十七“木类”有“黄连木”条：“黄连木，江西、湖广多有之……春时花红黄色，人竟采取腌食，曝以为饮，味苦回甘如橄榄……唯《湘潭县志》：以为即楷木，实不知所本……《五杂俎》：曲阜孔林有楷木，相传子贡手植者，其树十余围，今已枯死。其遗种衍生甚藩，其芽香苦，可烹以代茶，亦可干而茹之。其木可为笏枕及棋枰……而守土之官，日逐采伐制器，以充馈遗，今其存者寥寥……”吴其濬对《湘潭县志》将黄连木称作楷木，不明所以，但他自己也说不出个究竟来。因此又在本条文末称《湘潭县志》作者是山东人，可能知道这究竟是什么植物。这也是吴其濬撰述谨慎处，既不强不知亦为知，也不会没有根据地轻易否定别人之说。

《植物名实图考》卷三有“蔬菜”“花芥”条，引用《淄川县志》：圃种者根叶肥大，俱可食。卷一“谷类”有“威胜军亚麻籽”条：“宋《图经》亚麻籽出兗州武胜军，味甘，微温，无毒。苗叶俱青，花白色。八月上旬采其实用。又名鵝麻，治大风疾。李时珍以为即壁虱胡麻，恶臭，田家种植绝稀。”

卷三“蔬菜”中的“冬葵”条后，附引清代中期金石学家阮元《研经堂·葵考》：“葵为百菜之主，古人恒食之……唯金钱紫花葵及秋葵叶可食。而金钱紫花葵尤肥厚而滑，乃为古之正葵，此花不过两尺许，花紫色，单瓣，大如钱……尝登泰山，其悬崖穷谷、曲磴幽石之间，无处无金钱紫花之葵，皆山中自生，非人所种。山中人采其叶烹食之，但瘦耳。然则世人虽久不食之，而名山古地尚有留存者矣……按……唯葵菜花与金钱葵同而尤小，泰山崖谷之葵非菟葵耶？”吴其濬在本条正文中自述为官湖南时，曾借他人园种葵菜食之，又曾结合本草文献，为其辨正，因此对冬葵颇为熟稔。而阮元登泰山所见野生金钱紫花葵形偏瘦，与吴其濬所熟识的肥厚葵菜不同，因而吴其濬虽赞阮元“以金钱葵为葵菜，是真知葵者”，却在所加按语中表示出怀疑。该卷还有“菟葵”条：“菟葵即野葵，比家葵瘦小耳。武昌谓之棋盘菜……亦肥美。”

今天野金钱紫花葵或许还有，然而人们已多不识，何谈采食？作家何频在《杂花生树——寻访古代草木圣贤》一书的《植物名实图考》中专章谈及吴其濬叙冬葵，称“葵作为冬寒菜，在今四川的确还广泛存在”，亦言其曾在重庆“颐之时”，品尝过“冬寒菜豆腐汤”，又曾在宜宾蜀南大竹海亲见农家的菜畦里生长着冬寒菜，也像蜀葵的嫩叶，像《植物名实图考》的附图。

□冯衍华

在热播剧《去有风的地方》里，刘亦菲饰演的许红豆竟然是淄博人！她的拿手菜正是博山人桌上少不了的酥锅。白菜、猪蹄、鲅鱼、豆腐、海带、莲藕……一起组成了连“神仙姐姐”都心心念念的酥锅。博山酥锅也引起网友的热捧和好奇。

前几天回家与友人小聚，儿时玩伴卫国就送给我一个酥锅，说：“自己做的，你在外久了，尝尝还是那个味不？”顷刻间，思绪也悄然融入故乡博山的酥锅里了。

在我的心中，酥锅已不是一道普通的菜，分明是一种象征，含有深深的乡情、亲情。一个酥锅，足以勾起我对故乡的悠悠记忆和那团化不开的乡愁。

许多地方都有自己的特色饮食，历经岁月沧桑，多年的沉淀，博山酥锅作为中华名小吃，成了博山的招牌菜和一张味觉名片。

在博山，家家户户的男主人都能做一手好菜，其中包括做酥锅。我从童年时就亲身经历了长辈们做酥锅的过程，由酥锅食材、品质的变化，看到了我们生活的巨变。

博山人过年时，有句极富时间和地域特色的问候语：“忙好了吗？”在我的记忆里，故乡的“忙年”主要就是忙着做酥锅。当孩子们在漫天飞舞的雪花中零星放着爆竹时，家家户户都做起了酥锅。在那个物质匮乏的年代，我们家兄弟姊妹五个，日子过得紧巴，买不起大鱼大肉，爷爷偏偏把酥锅做出了名堂。他在常年的制作中摸索出了色、香、味、酥俱佳的配方，无论材料如何，经过爷爷的手，做出来的酥锅总是那样的醇香味美。

做酥锅多用鲅鱼，以前家里买不起，父亲就去集市上买些便宜的无头鳕鱼，多数用大白菜、海带、藕和豆腐填充。做之前，爷爷把一件件佐料清洗干净，摆放有序。青青的大白菜、白白的藕瓜、红红的鲜肉、几尾过油的鳕鱼、小半只猪蹄，鱼、肉虽少，却荤素兼容。爷爷戴上老花镜，审视着齐备的材料，将材料按比例称出来，层层放入砂锅，直至高出锅沿。顶部用宽大的大白菜叶围合，再用细麻线系牢。调料极讲究，糖、醋、黄酒、酱油、葱、姜，普通的一锅菜在爷爷手下竟充满无限情趣，像布了个十面埋伏阵。

接下来多是奶奶去做。做酥锅需要时间，先用大火烧开，再用文火炖，锅在火上沸腾，汤水不断舀出，又不停添回到锅里，足

足十个小时，直至骨刺酥烂，汤汁全熬在里面便成了。慢下来、沉下来，味道和品质就出来了，一个酥锅，肉酥骨烂、口感细腻、味道鲜美，带给小院的香气几日不散。

乡里乡亲敬慕爷爷的手艺，纷纷找他讨教秘方。“做酥锅，重要的是配方和时间，比例合适，香味也就出来了。”爷爷一边说，一边拿出纸笔将配方一一抄给大家，我们家也热闹起来，即使平常有矛盾的邻居，也都走到一起。孩子们的欢笑、酥锅的香味，汇成一幅祥和的欢乐图。

在博山，有句俗语：穷也酥锅，富也酥锅。酥锅作为博山人必备菜肴，有一种近乎神圣的意味。我的邻居卫国家中姊妹六人，以前家里穷，做不起酥锅，爷爷就让奶奶给他们送过去一小盆，说“过大年咋也要让孩子吃上酥锅”，我拦着奶奶不让去送，说我们也不多。爷爷说，“他们家困难，能帮一把才是好邻居。”爷爷的话，幼时我虽不明白，但知道一定是对的，于是就牵了奶奶的衣襟跟着送过去。卫国接过酥锅，一再对奶奶道谢。

后来哥哥们都参加了工作，我也进了银行，我们家的生活富裕得多了，早已不再为酥锅的材料犯难。如今酥锅也已经成了博山人的家常便饭，什么时候想吃就做一锅。

乡村一天天变得美起来、富起来。卫国的大女儿在家乡建了个机械厂，家里有两辆轿车，他们早已住进了城里的楼房，他的小女儿医学院研究生毕业。卫国还记得小时候的事，每年我回家，他都精心地做个酥锅让我带回济南。我打开卫国的酥锅一看，普通猪肉换成了莱芜黑猪肉，鲅鱼换成了石斑鱼。酥锅真正的由穷变富，所有这些变化，都见证着我们的幸福生活。

拿破仑说过，哪怕蒙上他的眼睛，凭借着嗅觉，他也可以回到他的故乡科西嘉岛。因为科西嘉岛上有一种植物，风里有这种植物的独特气味。故乡的酥锅也具备了这种独有的气味，过年回家，女儿开着车，我在车里迷糊着，一旦空气中有了酥锅的香味，我会立即清醒过来。这是佳肴的味道，也是时间的味道，更是故乡的味道，它已经在漫长的时光中和亲情、乡亲、生活智慧杂糅在了一起。

如今，故乡的酥锅以全新的现代包装走出博山，进入了城市的大超市。它带出去的不仅是一道可口菜肴，还带去了博山人悠久的饮食文化和情感积淀。

投稿邮箱：

qlwbrwql@163.com